ジュニア

AGEO Junior News







・・・・・のの成長がうれしいね!ん。日々の成長がうれしいね!いつもニコニコ元気なゆめちゃい

古沢 侑芽ちゃん R3.2.10生(7カ月)

市内に在住の未就学児の写真(画像データ可)に、氏名(ふりがな)、性別、生年月日、保護者の一言、 ※掲載は1人1回限り。写真は返却しません。



が大好きな女の子♡いつも4姉妹の末っ子!苺とパパ 可愛い笑顔で照らしてくれ てありがとう♡

比嘉 珠々佳ちゃん R2.5.21生 (1歳)



てありがとう♡これからも、 ところに生まれてきてくれ のんちゃん、パパとママの すくすく育ってね♡

葺

島田 花望ちゃん R3.3.20生 (6カ月)



をしてくれる優しいお姉3月に生まれた妹のお世話

高松 真愛ちゃん H30.9.16生 (3歳)



いつもニコニコなこっちゃ ん!可愛い笑顔を毎日あり

瓦 田村 心都ちゃん H30.10.17生 (2歳)





が癒やされてるよ!
いつもニコニコご機嫌さん

青山 禅(ん R2.7.26生(1歳)



焼きチャンポン 169*゚゚ヤニ

●材料1人分 分量(クラ)

1 炒め油………2 2 根しょうが (みじん切り)…0.5 3 豚もも肉赤身 (2学)……10 ニンジン (千切り)……8 6 干しいたけスライス (水で戻す)… 1 キャベツ (1.5្シ幅)……30 イカ短冊 1 × 4 (下茹でする)…8 9 むきエビ (下茹でする)…8

11 ポークブイヨン……8 12 濃口しょうゆ………3 13 オイスターソース………1 14 食塩・・・・・・・・0.5 15 白こしょう………0.01 16 ちゃんぽん麺 (冷)……70 17 二ラ (2学幅)……3 ※分量は、給食(大量調理)で作る量です。家庭 で調理する際は、適宜調整してください。

①フライパンに油を熱し、根しょうがを加え香り が出たら、豚肉を加え清酒を振り、よく炒める。 ②豚肉に火が通ったら、ニンジンを加えてよく

③干しいたけ・キャベツを加えて炒める。

④野菜がやわらかくなったら、イカ・エビ・モヤ シ・ポークブイヨンを加えて12~15で調味する。

⑤茹でた麺・ニラを加えて一煮立ちさせる。

学校保健課 囮775-9683・風775-5633

『広報あげお』に自分の作品を載せてみませんか?「見て魅て!私のミュージアム」応募作品を大募集

絵や工作、好きな本の紹介など自分の好きなもので応募してみよう! **図**市内に在住の小・中学生 【**募集部門**】①絵・工作・書・写真②俳句・標語(テーマ 広報広聴課(〒362-8501本町3-1-1、岡s55000@city.ageo.lg.jp)へ ※①の現物は受け付けできません。